

Coq au Vin

Toplam 120 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 dk 4 kişilik Zor ~420 kcal Açılış 18/10

Burgonya'nın şarapta ağı pişen tavuk yemeği; mantar, soğan ve tereyağıyla yapılır.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı kırmızı şarap
- 250 gr Mantar
- 10 adet Arpacık soğan
- 40 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

1. Tavukları tereyağında 3 dakika kızartın.
2. Mantar ve soğan ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Un ve şarab ekleyin.
4. Kısık ateşte 80-90 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce kızartırsanız rengi ve tadı bu karamelleşmeyle güçlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt